

BIBLIOGRAFÍA

- Revistas

Choi, Y.; Okos, M.R. *Effects of Temperature and Composition on the Thermal Properties of Foods*, en: Food Engineering and Process Applications, 1986. Vol. 1, pp 93-101. Published Quarterly By The American Chemical Society.

Reglero, G.; Santa, M.; Tabera, J., (2003), (Página disponible), *Procedimiento para extraer, mediante extracción con fluidos supercríticos, aromas de café libre de la fracción lipídica*. Patente ES 2160490. 2003.

- Proyecto de grado o Trabajo dirigido

Castillo, S. R. (2009), *Estudio de Prefactibilidad la Instalación de una Planta Productora de Jabón Líquido a Base de Jaboncillo de Campo (Cucumis dipsaceus)*. Trabajo de Investigación (Licenciado en Ing. Industrial). Universidad de Lima, Facultad de ingeniería industrial (Perú).

Chambilla. Ch. L. (2016), *Elaboración de jabón duro a partir de aceite usado, proveniente de frituras de pollo por el método de reacción en caliente*. Trabajo de investigación (licenciatura en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología (Bolivia).

Jurado E. (2010), *Diseño y construcción de un reactor discontinuo de saponificación para el laboratorio de procesos industriales*, *Cinética de saponificación*, Trabajo de investigación, Ingeniería Química, Ecuador.

Pita, C. M.; Pincay, D. A. (2011), *Obtención de Jabón a Partir de la Extracción del Aceite de Bagazo de Café*. Trabajo de investigación (licenciatura en Ing. Química). Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería química (Ecuador).

Simons, R. M. (2010). *Extracción de Aceite Crudo de Pepa de Uva con Solvente*. Trabajo de investigación (licenciatura en Ing. Química). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología (Bolivia).

- **Páginas Web**

Borras, Wilmer. (2013), (Página disponible), *Tecnologías de jabones, grasa y aceites*. Fecha de consulta: 5 de julio de 2019, obtenido de: <http://teoriadejabones.blogspot.com/2013/12/saponificacion-y-neutralizacion.html>

Caldas, A. A. (2012), (Página disponible), *Optimización, escalamiento y diseño de una planta piloto de extracción sólido líquido*. Fecha de consulta: 22 de febrero de 2021, obtenido de: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/2468/1/tq1111.pdf>

Calle, D.; Mendoza, J. (2017), (Página disponible), *Extracción de Taninos de la borra de café mediante lixiviación Soxhlet*. Fecha de consulta: 10 de marzo de 2021, de: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18205/1/401-1220%20-%20Extracci%C3%B3n%20de%20Taninos%20de%20la%20borra%20de%20café%20mediante%20lixiviación%20soxhlet.pdf>

Canet, B.; Soto, V. (2016), (Página disponible), *La situación y tendencias de la producción de café en américa latina y el caribe*. Fecha de consulta: 22 de marzo de 2019, obtenido de: <http://www.iica.int/sites/default/files/publications/files/2017/BVE17048805e.pdf>

Cefla, M.; Klever. (2015), (Página Disponible), *Diseño de una Planta para la Extracción del Aceite Vegetal Comestible de las Semillas de Chia (Salvia Hispánica L.) Mediante Prensado*. Fecha de consulta: 4 de marzo de 2021, de: <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/10365/3/CD-6164.pdf>

Dorado A. D. (2013), (Página Disponible), *Extracción y Caracterización de Aceite de Café (Coffea Arábica) a Partir del Grano Tostado con CO₂ Supercrítico*. Fecha de consulta: 16 de abril de 2019. Obtenido de: <http://biblioteca.udenar.edu.co:8085/atenea/biblioteca/89678.pdf>

EcuRed. (2011), (Página disponible), *Saponificación de Jabones, reacción química*. Fecha de consulta: 27 de abril de 2020, obtenido de: https://www.ecured.cu/Saponificaci%C3%B3n#Proceso_industrial

- Failor, C. (2001)**, (Página disponible), *Making Natural Liquid Soaps*. Fecha de consulta: 10 de mayo de 2021, obtenido de: <file:///C:/Users/HP%20CORE%20I5/Downloads/133292579-Jabones-Liquidos-Catherine-Failor-pdf.pdf>
- Flores, R. I. (2013)**, (Página disponible), *Práctica de elaboración del jabón*. Fecha de consulta: 26 de marzo de 2019, obtenido de: <https://es.slideshare.net/itzhelthiflorez/trabajode-quimica-jabon>
- García, R. M. (2011)**, (Página disponible), *La Química en la elaboración del jabón artesanal*. Fecha de consulta: 10 de mayo de 2021, obtenido de: <http://rincondelaciencia.educa.madrid.org/Curiosid2/rc-139/rc-139.html>
- Gómez, P. Y. (2017)**, (Página disponible), *Producción de café en Bolivia*. Fecha de consulta: 22 de marzo de 2019, obtenido de: <https://www.studocu.com/es/document/universidad-de-aquino-bolivia/microeconomia-i/practica/produccion-de-cafe-en-bolivia/2597029/view>
- Gonzales, J.; Martin V. (2020)**, (Página disponible), *Evaluación de la Extracción de Lípidos Presentes en la Borra de Café Utilizando un Solvente Alternativo. Fundación Universidad de América, Facultad de Ingenierías, Programa de Ingeniería Química, Bogotá D.C.* Fecha de consulta: 27 de junio de 2021, de: <https://repository.uamerica.edu.co/bitstream/20.500.11839/8116/1/6152710-2020-III-IQ.pdf>
- Guerrero, G. C. (2014)**, (Página disponible), *Diseño de una Planta de Fabricación de Jabón a Partir de Aceites Vegetales Usados*. Fecha de consulta: 28 de marzo de 2021, de: <http://repositorio.ual.es/bitstream/handle/10835/3371/Proyecto.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Leyva, M.; Torres, V. (2016)**, (Página disponible), obtención de jabón líquido usando aceite vegetal reciclado en la universidad nacional de la amazonia peruana – Iquitos, Fecha de consulta: 20 de mayo 2021, de: <http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/3300/TESIS>

%20OBTENCION%20DE%20JABON%20LIQUIDO.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- López, M.; Castaño C. J. (1999)**, (Página disponible), *Extracción de aceite a partir de subproductos de la trilla de café pergamino*, Fecha de consulta: 21 de abril de 2020, de: <https://www.cenicafe.org/es/publications/arc050%2801%29066-077.pdf>
- Mendrulandia, (2018)**, (Página disponible), *Tabla de Índice de Saponificación*, Fecha de consulta: 28 de abril de 2020, obtenido de: https://www.mendrulandia.es/utilidades_jabones/tabla_sap
- Palacios, M. J.; Sanchez, V. R. (2008)**, (Página disponible), *Diseño, Construcción y Evaluación de Parámetros de Operación de un Equipo de Extracción Sólido - Líquido para el Laboratorio de Procesos Unitarios de la Facultad de Ingeniería Química de La Universidad Nacional del Centro del Perú*, Fecha de consulta: 5 de Marzo de 2021, de: http://repositorio.uncp.edu.pe/bitstream/handle/UNCP/217/T-08_13.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ramírez, O. L., (2008)**, (Página disponible), *Evaluación del Rendimiento de Extracción y caracterización del Aceite Fijo de Café Tostado Tipo Genuino Antigua Obtenido Por El Proceso De Prensado*, Fecha de consulta: 20 de abril de 2020, de: http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/08/08_1093_Q.pdf
- Regla, I.; Vázquez, E.; Cuervo, D.; Cristóbal, N. (2014, mayo 1)**. (Página disponible) *La Química del jabón y algunas aplicaciones*. Revista digital universitaria. [Artículo en Línea]. Vol. 15. Fecha de consulta: 14 abril de 2020. Disponible en: <http://www.revista.unam.mx/vol.15/num5/art38/art38.pdf>.
- Varón E. (2008)**, (Página disponible), *Guías empresariales, Flujo del proceso productivo y escalas de producción*, Fecha de consulta: 15 de marzo de 2022, de: <http://www.contactopyme.gob.mx/cpyme/guiasempresariales/guias.asp?s=14&guia=92&giro=11&ins=780>
- Waterman, P. G; Mole, S. (1994)**, (Página disponible), *Methods in ecology. Analysis of phenolic plant metabolites*. Blackwell Scientific publications.

[Artículo en línea]. 237p. Fecha de consulta: 20 de marzo de 2021, de:
<https://www.worldcat.org/title/analysis-of-phenolic-plant-metabolites/oclc/30073068>

Wikipedia, (2020, enero 28), (Pagina disponible), *Saponificación, reacción química*, Fecha de consulta: 22 de abril de 2020, obtenido de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Saponificaci%C3%B3n#Transparencia_del_jab%C3%B3n

Wikipedia, (2020, abril 11), (Pagina disponible), *Café, variedad robusta y arábica del Café*, Fecha de consulta: 20 de abril de 2020, obtenido de:
https://es.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9#Variedades_del_caf%C3%A9